



C'est la saison des abricots, ils sont plutôt bons cette année, il faut donc en profiter.  
C'est vraiment un fruit (comme la cerise) qui ne dure pas très longtemps alors que pêches, nectarines, melons et même fraises et framboises s'étalent sur une période plus importante nous laissant le plaisir et le temps d'en manger jusqu'à l'automne.  
Ce dessert est tout simple, parfumé, il amuse petits et grands par sa présentation-surprise !!!!  
Pour cette recette, j'ai utilisé des bonbons à l'anis de Flavigny, mais on peut le réaliser aussi avec un lait d'amandes ou tout autre lait parfumé s'accordant bien avec les abricots poêlés.  
Les bonbons de l'Abbaye de Flavigny s'achètent un peu partout et en particulier dans les stations services, sur les aires d'autoroute !!!!! Si il y a plusieurs parfums proposés, il faut acheter ceux qui ne sont qu'à l'anis.

## ŒUFS AU PLAT



### Pour 6 personnes :

6 abricots  
3 càs de miel assez liquide  
½ litre de lait  
80 g de bonbons de l'abbaye de Flavigny  
2 1/2 càc de maïzena

Séparer les oreillons d'abricots en 2 et les couvrir avec les 3 cuillérées de miel.

### Préparer le lait d'anis :

Dans un petit ramequin, faire dissoudre la maïzena dans 2 càs de lait froid.  
Faire chauffer le reste du lait en lui ajoutant les bonbons, lorsque le lait atteint l'ébullition, couper le feu et tourner à la cuillère pour finir de faire dissoudre les bonbons.  
Après dissolution totale de l'anis, ajouter le lait froid contenant la maïzena et redonner un bouillon.  
Laisser refroidir et réserver au frais.

### Cuisson des abricots :

Dans une poêle, mettre le miel et les abricots (côté bombé en l'air), chauffer à feu moyen en les arrosant avec le miel, juste pour les réchauffer. Il faut essayer de ne pas abîmer la peau pour que les fruits restent bombés et un peu brillants.

Pour servir, napper le fond de l'assiette avec une petite loche de lait à l'anis. Grâce à la maïzena il a un peu épaissi et nappe bien le fond de l'assiette.  
Poser sur ce lait 2 moitiés d'abricots....l'assiette ressemble beaucoup à des œufs au plat et provoque toujours un moment de surprise.